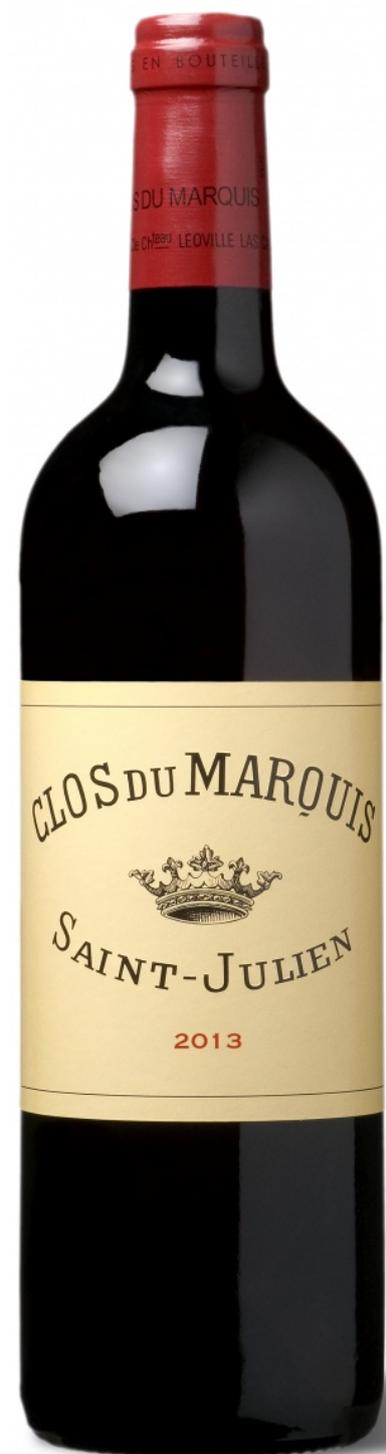


# CLOS DU MARQUIS 2013



## APPELLATION

Saint-Julien

## TERROIR

Le Clos du Marquis renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins.

## MILLÉSIME 2013

Le millésime 2013 fut marqué par un printemps frais et humide à l'origine d'un début de cycle végétatif très lent et d'une floraison exceptionnellement tardive. La véraison et le début de maturation bénéficièrent ensuite de conditions favorables avec un mois de juillet parmi les plus chauds de la décennie et un début août sec et ensoleillé. Malgré le retour des pluies à partir de mi-septembre et grâce à la bonne gestion du vignoble (anticipation des effeuillages et échardages, enherbements ciblés), l'état sanitaire du raisin resta satisfaisant jusqu'au dernier jour de récolte.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 73% Merlot 18% Cabernet Franc 9%

**Date de vendange** Du 2 au 17 octobre 2013

**Degré** : 13,00 %vol. - **Acidité Totale** : 3,57 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,77 - **IPT** : 61

---